

[Patent Search]**Title:** Pumpkin syrup and producing formula

Application Number: 93102917

Application Date: 1993. 03. 17

Publication Number: 1092266

Publication Date: 1994. 09. 21

Approval Pub. Date:

Granted Pub. Date:

International Classification: A23L2/02
on:

Applicant(s) Name: Gao Tianshun

Address: 130041

Inventor(s) Name:

Attorney & Agent:

Abstract

The present invention discloses a kind health nectar drink using pumpkin as main raw material and assisted with other fruit vegetables. Owing to the pumpkin has the function of loosing weight and preventing diabetes and is used as main raw material, so it can be used as special drink for patient of obesity and diabetic, it also has health protection action for health person. The recipe of pumpkin nectar is pumpkin and adding various melons and fruit vegetables to make it give prominence to fragrance colour and taste as well as complement mutually in nourishments.



[12]发明专利申请公开说明书

[21]申请号 93102917.1

[51]Int.Cl⁵

[43]公开日 1994年9月21日

A23L 2/02

[22]申请日 93.3.17

[71]申请人 高天舜

地址 130041吉林省长春市西四道街41号吉林省食品工业局

[72]发明人 高天舜

说明书页数: 附图页数:

[54]发明名称 南瓜果茶及其生产工艺配方

[57]摘要

本发明公开了一种以南瓜为主要原料，辅以其他果蔬制成的具有保健作用的果茶类饮料——南瓜果茶。这种果茶由于以具有防治糖尿病和减肥功能的南瓜为主要原料，可以做为糖尿病患者和肥胖病人的专用饮料。健康人饮用也有保健作用。

南瓜果茶的配方，除了南瓜以外，可以加入各种瓜类果蔬，使色香味突出，营养互补。

权 利 要 求 书

- 1、一种以南瓜为主要原料的保健类果茶，其特点是可以防治糖尿病，并具有减肥等多种保健作用。
- 2、根据权利要求1所说的南瓜果茶，其特征在于主要成分是南瓜，辅助成分是其他可以调配的瓜果类。
- 3、根据权利要求1所说的南瓜果茶，其特征在于主要成分是南瓜，辅助成分是可以调配的各类蔬菜。

说 明 书

南瓜果茶及其生产工艺配方

本发明涉及的是一种饮料及其生产工艺配方，特别是一种以南瓜为主要原料的系列果茶饮料。

现代医学证明，南瓜是一种具有特殊保健功能的食物，食用南瓜可以增强人体免疫力，防治糖尿病，减肥。目前市场上用南瓜制成的食品有南瓜粉等。但迄今为止尚未见到用南瓜制成的果茶类饮料。

本发明的目的是将南瓜做为主要原料，辅以其他果蔬制成具有保健作用的果茶饮料南瓜果茶。

本发明是这样实现的：将新鲜南瓜去皮、剥开、去掉南瓜籽，然后清洗干净，用蒸锅蒸熟。

再将其他水果如甜瓜（各地不同品种如哈蜜瓜、白兰瓜、奇水瓜等）、山楂、苹果、黄桃等，如上法加以处理、备用。

将上述处理好的南瓜和辅料水果放进打浆机打成浆，然后用不锈钢网过滤，除去皮渣，将滤液打入配料桶，按配方需要加入木糖醇、蔗糖等甜味剂、稳定剂（羧甲基纤维素钠）以及防腐剂山梨酸钾或苯甲酸钠等，搅拌均匀。

将上述配好的浆料放入胶体磨（或其他具有同样功能的细磨）处理，使物料磨细，成为均匀细腻的有一定粘度的糊状，并将此料液用脱气机脱气，脱气后进行灌装、封盖，最后进行巴氏灭菌，贴商标即为南瓜果茶。

该产品的最大特点是把南瓜引入果茶饮料，做成一种能防治糖尿病，具有减肥作用的保健型果茶饮料。

下面结合配方、工艺流程和实施例对本发明做进一步描述。

本产品的配方特点是把南瓜做为主要原料，做成果茶状饮料，

辅料可以是各种瓜类、果类、和蔬菜。

实施例1

配方构成：南瓜55公斤，哈蜜瓜45公斤，木糖醇5—10公斤，柠檬酸0.5公斤，羧甲基纤维素钠1公斤，山梨酸钾少量。

工艺操作：

①将南瓜和哈蜜瓜去皮，切开后去籽，放入气锅内蒸20分钟。使物料全部蒸熟，不含生芯。②打浆。将上述蒸好的物料放入打浆机打浆。③用不锈钢网过滤。④把浆液打入配料桶，加入木糖醇5公斤，柠檬酸0.5公斤，羧甲基纤维素钠1公斤，山梨酸钾少许。搅拌，并测固体物浓度，加水调固体物浓度为20±5%，酸甜适口。⑤将配好的料液放入胶体磨研磨，使磨好的料液颗粒<5um。⑥脱气。将上述经过胶体磨研磨的料液打入脱气罐脱气。⑦料液脱气后即可灌装。⑧用巴氏灭菌法进行杀菌，杀菌后即为成品。

实施例2

配方构成：

南瓜55公斤，山楂45公斤，蔗糖20公斤、柠檬酸1公斤，羧甲基纤维素钠1公斤，异维生素C适量。

工艺操作：

同实施例1。

实施例3

配方构成：

南瓜60公斤，苹果40公斤，蛋白糖、柠檬酸适量，调整后使酸甜适口。食用羟丙基淀粉3公斤。

工艺操作同实施例1。